Zasebni otisak iz „Vjesnika Etnografskog muzeja“ u Zagrebu

Gunda Béla:

Stara hrvatska ognjišta uzduž Drave

Stara, šimeška županija u Madžarskoj

Štampa Državne štamparije Kraljevine Jugoslavije
Beograd, 1935

25261

Stara hrvatska ognjišta uzduž Drave

Stára, šimeska županija, u Mađarskoj

Po nalogu madžarskog narodnog Etnografskog muzeja bavio sam se u ljetu 1934 godine proučavanjem materijalnih etnografskih prilika u Ormanšagu[1]) u Podravini južnog dijela baranjske i šimeške županije, (otprilike između Šikloša i Lakoče); uporedo pozabavio sam se i s materijalnom kulturom podravskih Hrvata. S jedne strane, moja proučavanja Ormanšaga prisilila su me na to, jer sam utvrdio, da u materijalnoj kulturi Hrvata i Madžara imade mnogo zajedničkih elemenata; a dao ih je Hrvat. S druge strane, ranija proučavanja Vilima Seemayera (stari ložački uređaji u južnoj Zali i unutrašnjem Šimegu, Magy. Nemz. Néprajzi Tárának Értesitöje, XXIV. 1933:49—63) nametnula su mi brojne probleme, čija sam dalnja istraživanja smatrao važnima u interesu rasčišćavanja narodnih kultura koje se protežu s teritorija Madžarske dalje na Balkan.

Po raspoređenju koje je načinio Sigismund Bátky to područje obuhvaća južno mađarski tip kuće ili područje donjodunavskog tipa kuće, gdje je *„vrsta ognjišta i kuće istovjetna, odnosno srodna s južnoslavenskom „kućom" koja ima otvoreno ognjište"* (Madžarska ognjišta i tipovi kuća, Magy. Nemz. Muz. Néprajzi Tárának Értesitője, XXII. 1930: 128). Postoje li tragovi ovog tipa nastambe, kojeg južni Slaveni nazivaju „kućom", u Staroj i u okolici?

Stariji ljudi još pamte, da su stanovali u kući s jednim odijeljenjem. No taj tip mora da su istisnule, najkasnije sredinom minula stoljeća, kuće koje se sastoje iz sobe i kuhinje, dakle iz dva odijeljenja. Najprimitivniji način ovoga tipa vidimo na slici 1, 2 i 3. Sastoji se iz jedne kuhinje bez dimnjaka (kuinja, kujna) i iz sobe, (kuća, iža). Nazivom „kuća" označuju i čitavu kuću, a „iža" specijalno obilježuje sobu; no u Staroj ne naročito; bolje poznaju tu oznaku u susjednom Podravskom sv. Martinu (Drávaszentmárton). Iz kuhinje možemo da dođemo u sobu jedino preko jednog propusta (ganjak), koji pretstavlja sa stupovima koji podržavaju krov produženi dio, a nalazi se sučelice od sobnih vrata, i uporedo s kuhinjom (sl. 1—3). Taj osnovni plan je općenit i tipičan u Staroj. Pored dvodijelne

---

[1]) Ormanšag znači šuma, šumsko područje, a izvorno u madž. jeziku označuje... besenyö ili úz. Magyar nyelv, XXIV. 1928. 23.

prostorije gradili su u dvorištu („u dvoru") komore koje su se sastojale iz svega jedne jedine prostorije, kamo su se povlačili mladi ženici (oženjeni parovi) — sl. 4. — Uloga ovih komora danas je većinom već prestala. Kod novijih gradnja grade komoru neposredno uz kuhinju (sl. 5). „Kuća" i „kuhinja" u planu smještaja ostaje i dalje na sličan način, a prema ovim dvima ravna se „komora", jer i njezina se vrata otvaraju na „ganjak", kako se to jasno može da vidi na 5 slici. U zadnjih 10—20 godina podignuli su kuće u kojima su sagrađene „kuhinja", „komora" i „soba" tako da se otvaraju jedna u drugu; — a gdje kuhinja — zadržavši karakter otvorenog ognjišta — leži već u istoj liniji s ostale dvije prostorije.

Kuhinja je prostorija bez dimnjaka. Dim odilazi kroz otvor iznad vrata. U novije vrijeme sagrađeni dimnjaci nose ime „odžak". Oni potpuno zapremaju stražnju stranu stropa kuhinje, a prolaze kroz krov tako da se postepeno prema gore sužuju.

U stražnjem uglu kuhinje, koji se nalazi sa strane sobe, susrećemo jednu izgradnju iz blata, visoku 20—30 cm., a dugačku 100—150 (sl. 6). Kako vidimo na sl. 8 ne dodiruje se uvijek sa stražnjim zidom kuhinje. Tu izgradnju iz blata nazivaju imenom „ognjište i banak", „banak ili ognjište" (sl. 6—9). Iznad ognjišta, s jednim krajem pričvršćen na „gredu" (tram, trema), s drugim krajem sa motke (sleme, sljeme, drug), koja je utaknuta u zid, vjesi lanac (sl. 6). Na „kariku", koja je na njegovom kraju, objese bakrač iz bakra, kojeg nazivaju „kotao" ili „bakrena". Stari bakrači imaju tipičan balkanski oblik: to su posude, koje se prema gore suzuju, a koje su nabavili s one strane Drave u Slavoniji (sl. 7). U novije vrijeme prave ih iz željeza. Jedan noviji način kako se montiraju bakrači vidi se na slici br. 10. Najjednostavniji način kako se objesi lanac koji drži bakrač jest, da pričvrste lanac na čavao koji je zabijen u zid (sl. 7).

„Sleme", „Sljeme", čiji se smještaj tu i tamo može slučajno i da izmijeni, služi, da se na njemu suši vlažno i mokro drvo. Zato ih obično nalazimo po dva iznad ognjišta (sl. 6).

Na ognjištu nalazimo „pokluk" („crepnja", „crepnjak"), na čijem se vrhu vidi 1—2 cm. velika rupa za zračenje (sl. 7, 11). Ponajviše je proviđen ukrasima koji su poput vrpce utiskani prstom. Pravi se iz gline, blata, a u blato umijese sitnu ciglu, komade kamena, da bi „crepnja" bila trajnija. Ispod nje peku kolač, neke vrsti pogače, kruh, a peče se u „tepsijama" (činijama) koje su načinjene iz pečene gline ili bakra; no upotrebljavanje tepsije nije općenito. Danas već dosta malo susrećemo u upotrebi i „crepnju".

Na ognjištu nalazimo još željezni tronožac („noge"). Pred njim su dvije „cigle", postavljene jedna uz drugu uporedno (sl. 6 i 9). Na ove su metali posude za kuhanje. Napadno je, što nisam u Staroj naišao na prijeklad (Feuerbock, tüzikutya); ovdje ga, navodno, nisu ni upotrebljavali. Čini se da to nije lokalna karakteristika, jer je Seemayer isto tako i na području drugih hrvatskih naselja zaladske i šimeške županije utvrdio pomanjkanje prijeklada (v. ranije navedenu studiju, 53 str.). U Staroj su

namjestili za podupiranje drveta koje je gorilo deblje, kvrgaste drvene zaglavke; nazivaju ih „zglavnjik".

S tri noge proviđenu tavu („tiganj") upotrebljuju za pečenje mesa i za kuhanje (sl. 12 i 8). Za pečenje služio im je i željezni „ražanj". Vatru su potpirivali cijevima iz bazgovine (Sambucus nigra l.) tzv. „puvalom".

Današnji se starci još sjećaju, da se ložilo s ogromnim cjepanicama, čiji se jedan kraj nalazio vani na kuhinjskim vratima, a drugi na ognjištu.

Ognjištu pripadaju još i niski stolići na tri noge s polukružnom sjedalicom (stol, stolić, naslanjač), na kojima su sjedjeli uokolo ognjišta (sl. 13/8).[1])

Osim ognjišta nalazimo u kuhinji posudu za pranje u obliku škafa („šćavnjak") sl. 7, 14), policu za posuđe, posudu za držanje octa („sirčenka" — sl. 14) „ambar" za žito koji se načinio iz izdubljenog okruglog drvenog trupca (debla) — sl. 7, — a i u ostalim krajevima Madžarske rasprostranjene škrinje ili ormare (v. Magy. Nemz. Muz. Néprajzi Tárának Értesitője, XXVl. 1934 : 33) koje ovdje nazivaju „ladica". Ove u Staroj imaju isti oblik kakove priopćuje A. Haberland iz Slavonije (Buschan: Ill. Völkerkunde, II. 2. 1926 str. 494). Još i dandanji prave ih u Podravskom sv. Martinu, ali im ornamentiku više oslikavaju živim bojama, no što ju dubu (režu). U novije doba dolazi u kuhinju nešto jednostavnija „kasli" ili „škrinja" koja ima vrata na krila i pretince. Ove označuju i „ladicama". Iz kuhinje pomoću ljestava („lojtra") uzlaze na tavan kroz nenatkriveno ostavljeni dio stropa (sl. 5).

Za grijanje sobe služila im je krušna peć („banja peć") oblijepljena blatom. Ne sjećaju se više na točnu njezinu formu; mogla je biti više manje uglata, jer su, navodno, i spavali na njoj ili barem na klupama koje su uz nju načinili iz blata. Otvor za loženje otvarao se u kuhinju, na ognjište. U njoj su ložili s drvom. Prazan prostor između krušne peći i stražnjeg zida nazivaju „zapećak" (5 sl.). Klupa okolo krušne peći iz blata nosi ime „banak" — „bánák". Bogatiji, a kasnije i siromašniji puk — umetali su u tu peć pećne crijepulje u obliku tanjura, „pećne oči" („pećnjak") a kasnije oblagali su i čitavu krušnu peć ovakovim crijepuljama (sl. 15). Na mnogim mjestima i oko ove bi načinili banak. Ovu napravu za grijanje krste isto tako „peć", ili se služe sasma madžarskim nazivom „káljha". (U hrvatskom govoru često se čuju u Staroj nazivi „banja kamencze", „banja kaljha"). U ovim „banja pećima" i „kaljhama" nisu pekli kruh. Danas „banje peći" zastupaju „šparheti" (štednjaci), a ovaj u zimi služi i za kuhanje. Krušne peći bile su u stražnjem dijelu dvorišta, šta više u ovoj općini i danas ih možemo još nekoliko ovakovih da nađemo. Po sjećanju današnjih staraca gradili su krušne peći i prema ulici. Ove krušne peći, koje su stajale slobodno (sl. 16), tvorevine su iz blata, više manje okrugle ili odugoljaste, a izvorno stoje na drvenim stupovima ili gredama. Po mome mišljenju uz „crepnje" one nisu bile potrebne, i izvorno

[1]) U davnini nekada su na tim stolicama rađale žene.

nisu ni služile u svrhu (da se peče kruh) — već kao pušnice, za sušenje kukuruza, konoplje i lana; zato su na mnogim mjestima još i danas smješteni u vrtu koji sačinjava nastavak dvorišta. Nemaju ništa zajedničkoga sa starim sobnim krušnim pećima, ni u kome slučaju to nisu krušne peći koje su iz sobe premještene u dvorište, jer iz ovih se, kako smo vidjeli, razvila „banja kemencze", zatim „kaljha" (peć), a ovu zadnju istisnuo je i konačno uklonio „šprahet" (štednjak).

U novije vrijeme krušne peći koje stoje u dvorištu unilaze opet u kuhinju, gdje, u starini, izim „ognjišta" nije bilo drugog mjesta za vatru. Tu stoje slobodno i odlučno čuvaju svoje oblike koje su imali na svojim izvornim smjestištima (sl. 17—19 i osnovni plan br. 2). Priborni alat za krušne peći jest slijedeći: „ogreblica", „omela" i komušina (kukurozovine) privezana uz jednu motku, pa „ožeg" ili „popećak". Na strani krušne peći smještena rupa za zračenje zove se „žarnica" ili „prelo" (sl. 17).

Ima nekoliko godina što u bogatijim mjestima sjevernog i zapadnog područja s one strane Dunava grade na sredini kuhinje ili u kojemu uglu i dobro poznate četverouglate krušne peći u obliku stola, iznad koje na mnogom mjestu vjesi još na lancu bakrač (kotao), pa svod krušne peći zapravo zamijenjuje ognjište (sl. 20). Na slici 21 i na 5 osnovnom planu predočavam jednu ovakovu uglatu krušnu peć, čiji se stražnji dio nalazi oko 70 cm. još u sobi i tamo mu se na zaglavku smjestio štednjak. U stranice onog dijela koji se nalazi u sobi umetnute su pećne ploče: preostaci jedne stare „kaljhe".

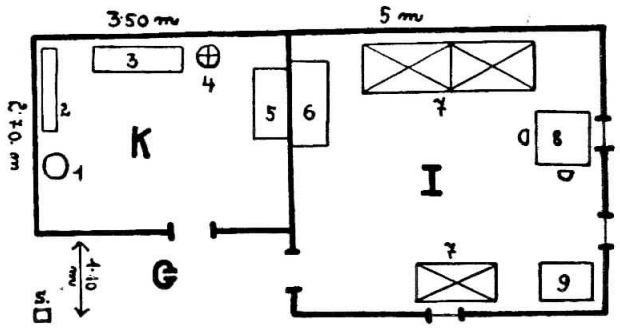
Pored naprijed gore napomenutog namještaja u kuhinji ukratko ću da nabrojim i sobni uređaj. I u sobi nalazimo „ladicu"; ponajviše tamo je u uglu „stol", oko kojeg poredaju „klupe", daske koje su gdjegdje još pričvršćene na drvene klinove, umjesto na noge; a u novije vrijeme ove zamijenjuju stolcima („naslanjačima"). Oko stola sjede i na već napred spomenutom polukružnom stolcu, no ovi su veći, prave se s dužim nogarom (sl. 13). — Čim je obitelj brojnija, tim susrećemo veći broj „postelja". Djeca leže na sasma niskim krevetima (posteljke).

Na 22 slici prikazujem jedan zanimivi „zasun" kojeg se može da vidi u kuhinji Jovana K. Gergića, kućni br. 25. Zasun jest: jedna dugačka motka, koju utaknu kroz rupu, koja je udubljena u zidu koji dijeli sobu od kuhinje, u zapor koji se nalazi na kuhinjskim vratima i na zidnom stupu kuhinjskih vrata.

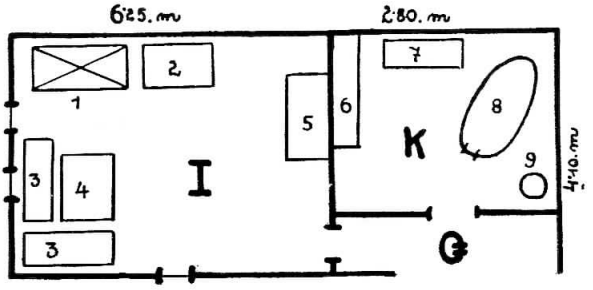
Ovo staro stanje koje sam ovdje predočio naglo se mijenja, pa se i pučki način gradnje podravskih Hrvata sasma ravna po madžarskom načinu građenja. Naprotiv pred 70—80 godina i madžarski se način građenja podudarao s hrvatskim.

Sa madžarskog izvora preveo:
Ivo Franić

Gunda Béla
Budapest

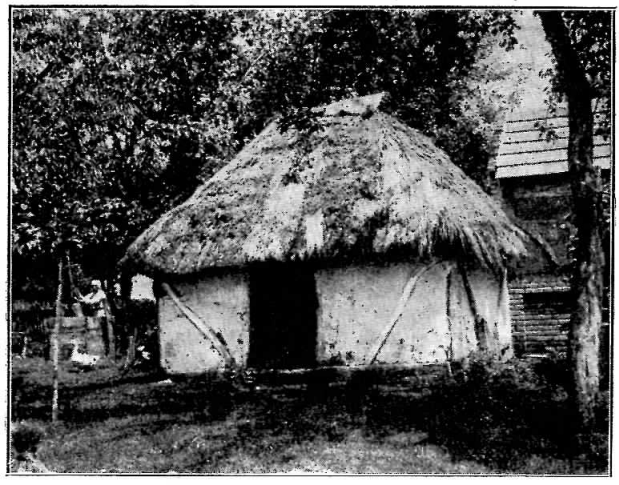


Sl. 1. — Osnovni plan kuće Br. 137.: K. kuinja, I iža, G ganjak, 1 sirčenka, 2 polica, 3 ládica, 4 šćávnjak, 5 ognjište ili banak 6 šparhet, 7 postel, 8 stol, kraj njega naslonjač, 9 ládica, s. stup

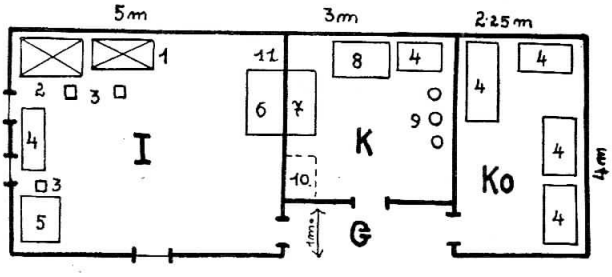


Sl. 2. — Osnovni plan kuće Broj 25.: K kuhinja, I iža, G ganjak, 1 postelja, 2 posteljka, 3 klupa, 4 stol, 5 šparhet, 7 ladica, 8 krušna peć, 9 ambar

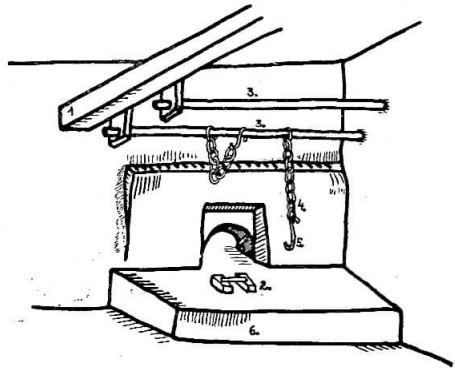
Sl. 3. Kuća u Staroj *Photo: Gunda Béla*



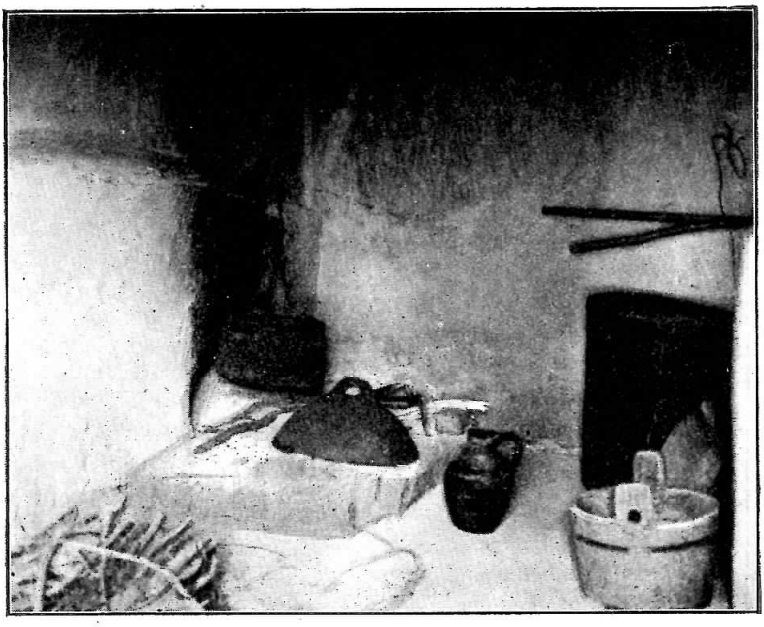
Sl. 4. **Spavaća komora u dvorištu**
Photo: Gunda Béla



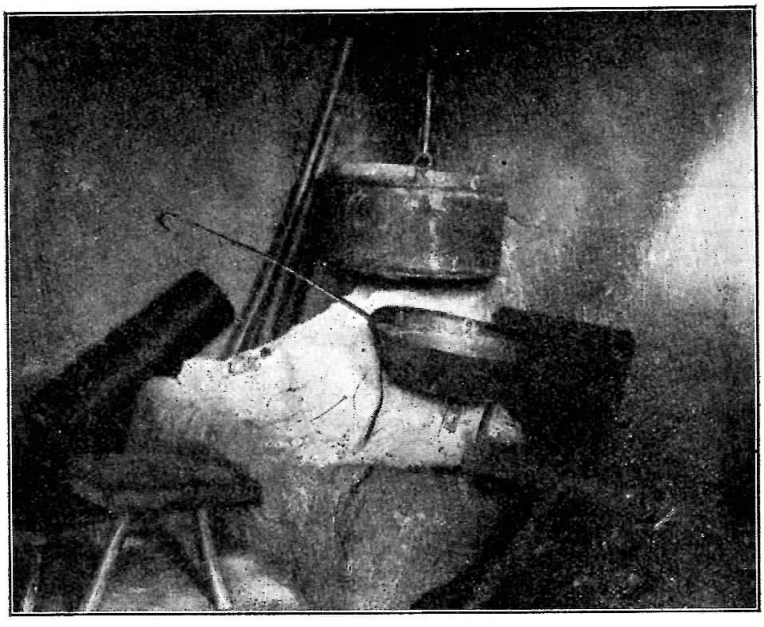
Sl. 5. — **Osnovni plan kuće. Br. 85. K kuinja, I iža, Ko komora, G ganjak, 1 posteljka, 2 postelj, 3 nasljanač, 4 ladica, 5 stol, 6 šparhet, ispod njega krušna peć, koja se dosiže iz kuhinje, 7 krušna peć, 8 kasli, 9 šćávnjak, 10 uzlaz na tavan, 11 zapećak**



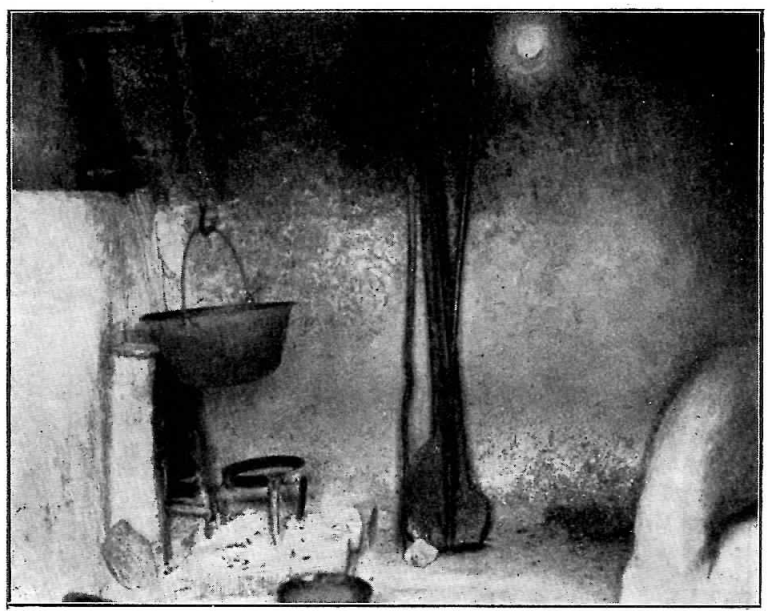
Sl. 6. **Kućna peć u Staroj. Br. 25. 1 tram ili greda, 2 cigle, 3 sleme, 4 lanac, 5 karika, 6 ognjište**



Sl. 7. **Ognjište u kuhinji. Na ognjištu crepnja, poduprta jednom ciglom, pored nje noge; desno čup za sirće, ambar i šćavnjak**
Photo: Gunda Béla

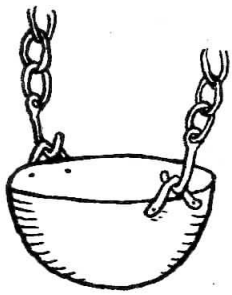


Sl. 8. **Ognjište u kuhinji. Br. 137. kuća. Na ognjištu tava, pokraj nje „stol" ili nasljanač**
Photo: Gunda Béla



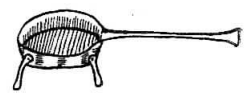
Sl. 9. **Ognjište u kuhinji. Na ognjištu su „s desne strane pribor za peć i jedan dio od one peći" koju možemo da vidimo na slici 18. Na stijeni rupa koja služi za odvođenje dima**

Photo: Gunda Béla

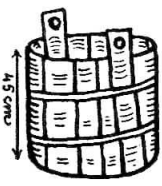


Sl. 10. **Jedan novi način kako da se objesi kotao**

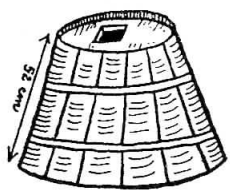
Sl. 11. **Crepnja (Backteller, pokluk)**



Sl. 12. **Tava**

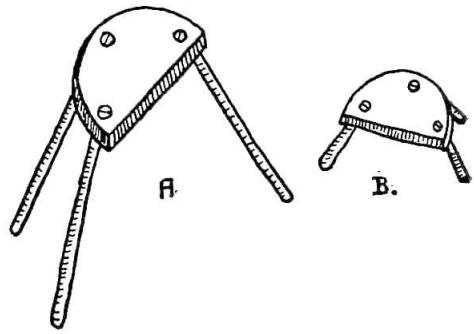


1.

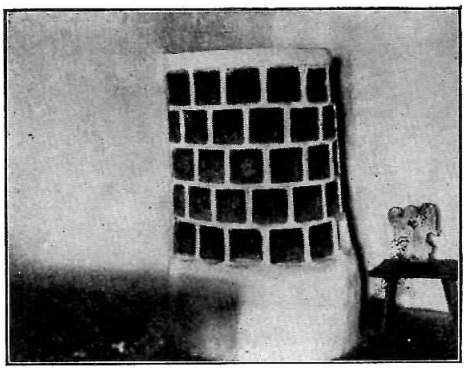


2.

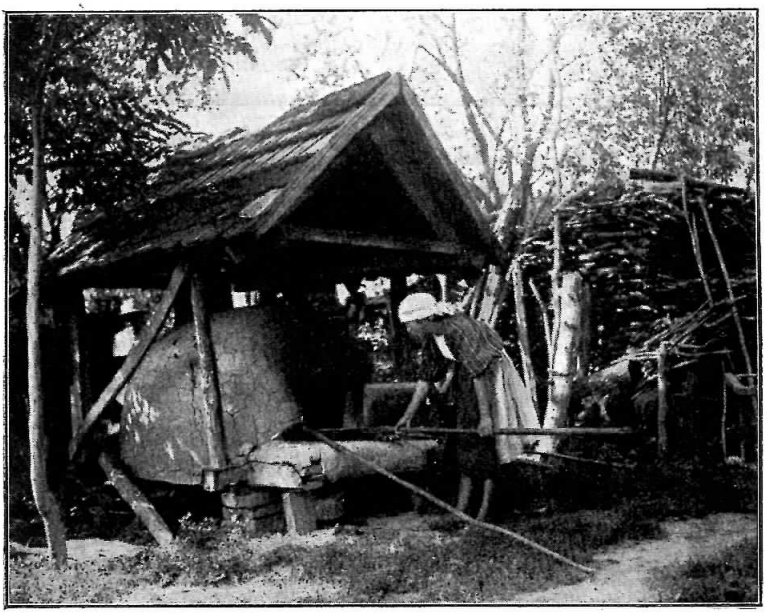
Sl. 14. **1. ščávnjak, 2. sírčneka**



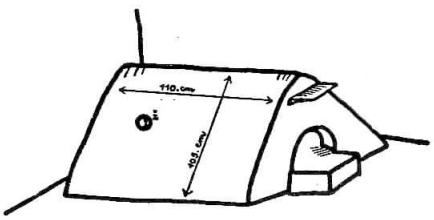
Sl. 13. **Stolice razne veličine A. oblik koji se upotrebljava uz stol. B. Oblik koji se rabi pokraj ognjišta**



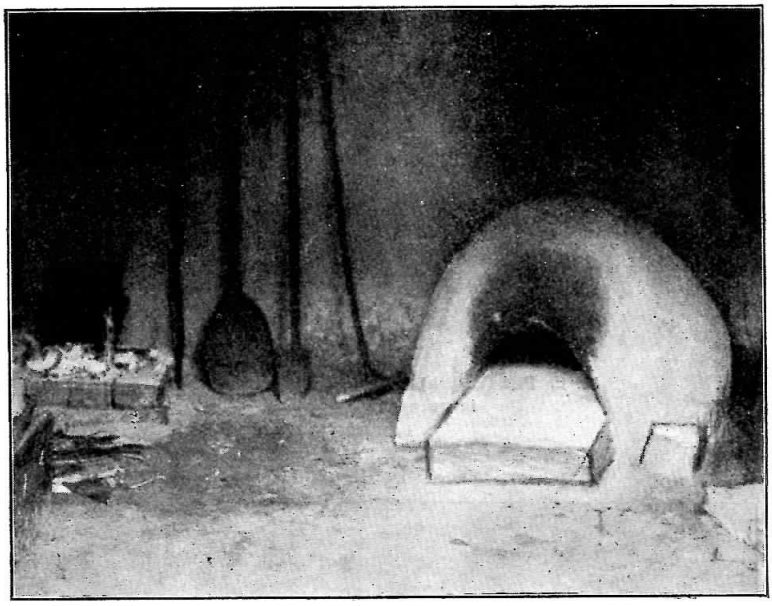
Sl. 15. **Peć (kaljha) koja je načinjena iz pećnjaka**
Photo: Gunda Béla



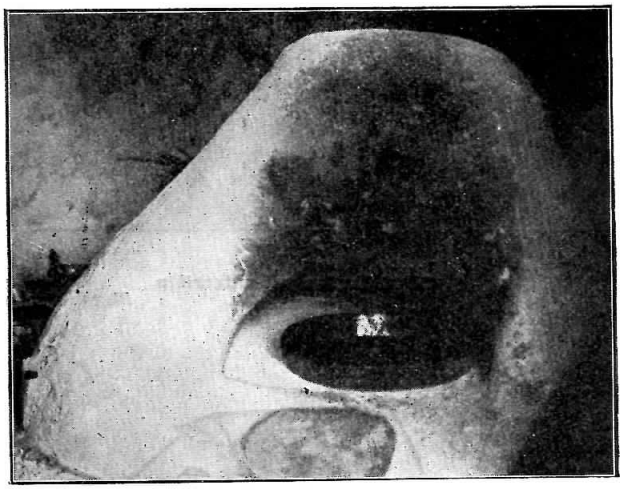
Sl. 16. **Krušna peć u dvorištu**
Photo: Gunda Béla



Sl. 17. **Krušna peć u kuhinji, ž = žarnica**

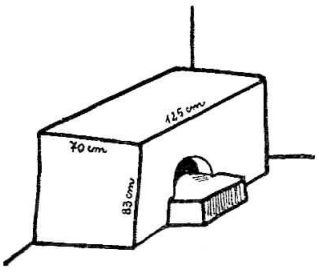


Sl. 18. **Krušna peć u kuhinji. S lijeve strane razni pribor za vatru (ogreblica, lopata, ožeg, noge)**
Photo: Gunda Béla

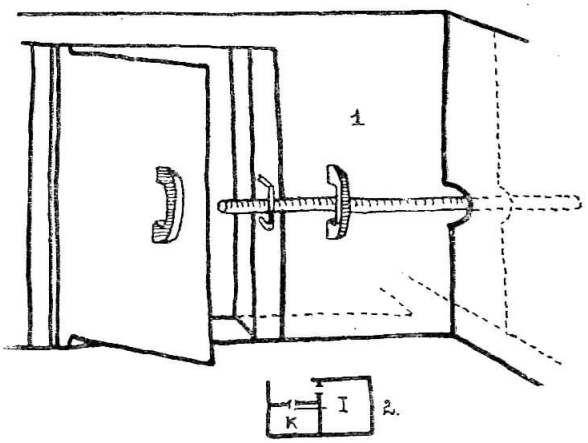


Sl. 19. **Krušna peć u kuhinji u kući br. 25**
Photo: Gunda Béla

Sl. 20. Noviji tip krušne peći u kuhinji. Iznad nje na lancu vjesi kotao
Photo: Gunda Béla



Sl. 21. Krušna peć u kuhinji. Stražnja strana krušne peći unutri je u sobi (vidi sl. 5)



Sl. 22. - 1. Zasun u kući Jovana Grgića. Zasun se u zapor može turiti iz sobe. - 2. Pogled odozgor na smještaj zasuna